

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACION DE LAS
NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION
MUNDIAL
DE LA SALUD



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 10 del Programa

**Documento 3 del del Sala de Conferencia
(Inglés, Francés y Español)**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CÓDEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

S

33 a reunión

Washington D.C., EE.UU., del 23al 28 de octubre de 2000

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA DE HACCP EN LAS PEQUEÑAS EMPRESAS Y/O LAS EMPRESAS MENOS DESARROLLADAS (PEMD)

OBSERVACIONES DE PERU

Luego del análisis del documento CX/FH 00/10, se observa que la nueva versión no modifica sustancialmente la norma del Sistema HACCP aprobada en el 22º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La nueva versión resuelve las limitaciones de las PEMD, mediante la posibilidad de que estas puedan hacer uso de las Asesorías de Expertos, aspecto que ya está contemplado en la Norma del Sistema HACCP actualmente vigente.

Consideramos que las PEMD de los países en desarrollo están en desventaja respecto a los países desarrollados que cuentan con mayores recursos para superar las limitaciones existentes en estas empresas. La FAO y la OMS deberían concentrar sus esfuerzos en el asesoramiento y capacitación de las PEMD de los países en desarrollo, para promover rápidamente la adopción de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, del Sistema HACCP y de los Códigos de Práctica específicos para los alimentos.

Igualmente la FAO y la OMS deberían considerar realizar gestiones ante los organismos internacionales financieros, para que cuando se trate del financiamiento de las PEMD sobre todo de los países en desarrollo, el paquete de crédito incorpore aspectos sanitarios orientados a garantizar cuando menos una estructura física y condiciones de los establecimientos, que faciliten la higiene de los alimentos.

En nuestro país, el gobierno viene haciendo grandes esfuerzos en la modernización de los Programas de Vigilancia y Control y se ha hecho obligatorio la aplicación del Sistema de HACCP como método de autocontrol para la Industria Alimentaria, sin embargo, debido a las dificultades que tienen las PEMD para la implementación del HACCP han sido exceptuadas de esta obligación y serán objeto de una legislación sanitaria específica para su incorporación de manera progresiva al Sistema HACCP.

Observaciones específicas a las directrices revisadas Anexo B

DIRECTRICES PARA LA APLICACION DEL SISTEMA HACCP

De acuerdo con los párrafos y modificaciones propuestos.

APLICACION

1. Formación de un equipo HACCP

En el primer párrafo la modificación subrayada debería redactarse de la manera siguiente:

por ejemplo autoridades reguladoras, asociaciones comerciales e industriales y expertos independientes y se recomienda recurrir a obras de referencia sobre el sistema HACCP, en particular para las PEMD, tales como guías propias del sector.

2. Descripción del producto

En el párrafo modificado y subrayado debería redactarse de la manera siguiente:

En las empresas con producción diversificada, por ejemplo, empresas de restauración puede resultar útil concentrarse en grupos de productos con características similares, enfoque al proceso o fases de fabricación que se utilizan para algunos productos similares.

5. Confirmación in situ del diagrama de flujo

El párrafo modificado podría redactarse de la manera siguiente:

La confirmación del diagrama de flujo debe ser realizada por el equipo HACCP o una persona que conozca suficientemente el desarrollo de las actividades.

6. Enumeración de todos los posibles peligros.....

El primer párrafo podría redactarse de la manera siguiente:

El equipo HACCP (véase también el punto 1) o el experto (especialmente en las PEMD) deberá enumerar todos los peligros que pueden razonablemente preverse que se producirán en cada fase.

8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC

En el segundo párrafo modificado y subrayado podría redactarse de la manera siguiente:

Las orientaciones sobre el sistema HACCP elaboradas por expertos pueden ayudar a las empresas, en particular a las pequeñas empresas y a las empresas menos desarrolladas a identificar los criterios mas apropiados para los límites críticos así como podrán establecer ellas mismas dichos límites considerando los dispositivos y normas que apliquen a su producto o actividad.

Deberá velarse para que los límites sean plenamente aplicables a la operación específica o al producto en cuestión. Los límites críticos deberán ser mensurables.

9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC

En el párrafo modificado y subrayado podría redactarse de la manera siguiente:

La eficacia del sistema de vigilancia dependerá de los conocimientos y las competencias de la dirección y de los trabajadores, en particular en las empresas en las que los procedimientos de

vigilancia se realizan manualmente. Deberá identificarse las necesidades específicas y proveerse entrenamiento a los trabajadores para la vigilancia.